



Financier citron meringué

Ingredients

Financier citron

2 citrons bio
110g de sucre glace
150g de beurre
65g de farine
135g de blancs d'oeuf
120g de poudre d'amande

Curd au citron

1 oeuf
50g de beurre
50ml de jus de citron
35g de sucre

Meringue italienne

35g de blancs d'oeuf
70g de sucre
25g d'eau

Financier citron

Faire cuire le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette

Laisser refroidir et passer au chinois pour enlever les résidus

Préchauffer le four à 180°C

Prélever le zeste des 2 citrons et mélanger au sucre glace

Ajouter les blancs d'oeuf, la farine, la poudre d'amande et mélanger

Incorporer le beurre fondu

Enfourner environ 30 minutes et laisser refroidir

Curd au citron

Mélanger ensemble le jus de citron, les oeufs et le sucre

Mettre à cuire jusqu'à ce que la préparation épaississe

Incorporer le beurre en morceaux

Verser sur le financier et mettre au frais

Meringue italienne

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu'à 118°C

Fouetter le blanc d'oeuf et verser le sirop de sucre tout en continuant de fouetter

Fouetter jusqu'à ce que la préparation refroidisse

Garnir le gâteau et brûler au chalumeau



Financier citron meringué